



ACONTECEU NA CAL

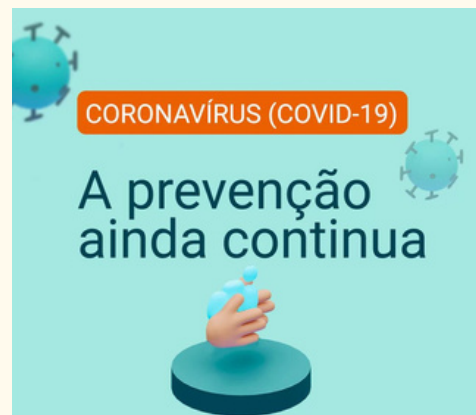
Festa Junina

Neste mês de Junho nosso Arraiá voltou presencial, foi muito tempo de espera para que todos pudéssemos colocar os trajes Xadrez, vestidos rendados, tranças, e aquela alegria que está sempre presente. E teve direito a barracas de brincadeiras, correio elegante, casamento caipira e a nossa famosa quadrilha inclusiva onde ninguém pode ficar de fora.



Covid nova Onda?

Estamos vendo cada vez mais novos casos e queremos ressaltar a importância de continuarmos nos protegendo deste vírus, porque mesmo vacinados não estamos 100% seguros, e precisamos cuidarmos um dos outros.



Pensando sobre as baixas Temperaturas



• Será que isso ocorre no mundo todo ?

• Tem que se Agasalhar para não ficar doente

• Quem não usa mais Cobertores e agasalhos, podem doar para quem precisa

• Gripe, Pneumonia, Dor de cabeça e Sinusite são algumas das varias doenças comuns no Frio

• Porque existem muitas pessoas morando nas ruas?

Quem somos

Nesta edição apresentaremos mais um setores que faz parte desta grande família que somos.

O setor que iremos conhecer é o SND (Serviço de Nutrição e Dietética):

Composição da Equipe:

R: Equipe composta por 64 funcionários
3 (Nutricionista)
3 (Técnicas em Nutrição))
1 (Cozinheiro Líder)
8 (Cozinheiro)
16 (Lactaristas)
32 (Auxiliares de Dieta)
1(Auxiliar de estoque)

O que é feito no Setor:

R: Realizamos todas as refeições de todos os pacientes e funcionários da instituição, e dos coffes e eventos que também acontecem.
Servimos mais de 7 mil serviços por dia (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes, café da manha, almoço, lanche da tarde e ceia dos funcionários).
Temos um lactario onde é realizado o envase das dietas enterais para os 170 pacientes sondados da instituição.

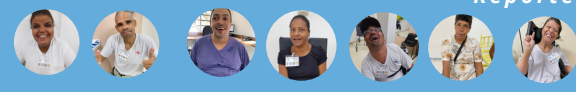
Quais são os maiores desafios do setor de SND na Instituição:

R: Nosso maior desafio é elaborar refeições diferentes para os pacientes, sabendo que eles tem necessidades nutricionais e moram na instituição. Alimentos balanceados, porem saborosos. Temos dificuldades em atender a todos de forma que todos saiam satisfeito, se tratando de um lugar que contem diversos gostos e preferências. Temos diferentes consistências devido ao grau de disfagia de cada paciente, então é necessário realizar preparações que contenha boa aparência ("comemos com os olhos"), que seja balanceada em nutrientes e que atenda a todos.



Entrevista realizada pelas repórteres Fátima e Cris

Repórteres



Angelita Donisete Evandro Gisele Irineu Cosminha Cris



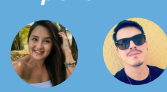
Marlene Rodrigo Wellington Wilson Wladimir

Coordenação



Claudemir Karla Fátima II

Apoio



Mayumi Walter